



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE  
*di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.*

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA  
Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677  
Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380  
<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

## **PULIZIA DELLE CAMERE E DEGLI AMBIENTI COMUNI**

### **Finalità del documento**

Il presente protocollo è uno strumento di supporto a quanto definito nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni, integrando gli accorgimenti da adottare al fine di mitigare il rischio di trasmissione del contagio da Covid-19 all'interno dell'azienda, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti e dei collaboratori.

### **Definizioni**

La **pulizia quotidiana** è effettuata secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

La **sanitizzazione dell'ambiente** è l'attività che riguarda il complesso di procedure e operazioni atte a rendere salubre un determinato ambiente mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio (candeggina) diluita allo 0,1% o con alcool etilico al 70% per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio o con altri prodotti idonei forniti dall' Azienda, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

Pulizia e sanitizzazione possono essere svolte separatamente o essere condotte con un unico processo utilizzando prodotti che hanno duplice azione; è importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo.

Al fine di utilizzare correttamente candeggina e alcool, si consideri quanto segue:

- La candeggina in uso ha una concentrazione in flacone pari al 4/5 %. Al fine di ottenere la corretta diluizione del prodotto atto alla sanificazione, si consideri di diluire 100ml. di prodotto in 5 litri di acqua.
- L'alcool ha una concentrazione in flacone di 90%, è pertanto utilizzabile sia puro sia con una diluizione di 1 litro di acqua in 5 litri di alcool.

Si raccomanda sempre ed in ogni caso di non miscelare prodotti diversi fra di loro, a causa dei potenziali rischi di intossicazione cui si può essere esposti, e di prestare attenzione alle indicazioni d'uso ed ai rischi specifici indicati in etichetta o nelle schede tecniche di ogni prodotto utilizzato. In caso di dubbi in merito alle modalità di utilizzo dei prodotti far sempre richiesta di chiarimenti alla Direzione Aziendale.



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE

di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA

Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677

Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380

<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

## **Misure di carattere generale**

Ai piani e nelle altre aree di lavoro è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

Mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.

Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atri, ascensori) e in ogni stanza sono messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcool al 60-85% per l'igiene delle mani.

Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato:

- guanti;
- mascherina;

E' inoltre raccomandato l'utilizzo di calzature che possano essere sanificate.

## **Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani**

Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.

Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.

La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza).

Nel caso di fermata la stanza sarà attivata, per la stanza, il procedimento di pulizia secondo la prassi in uso nell'azienda.

Nel caso di partenza sarà attivato, per la stanza, il procedimento di pulizia, igienizzazione e disinfezione.

Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti.

I rifiuti presenti devono essere gettati nel cestino, dotato di sacchetto. Il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto/sacco dei rifiuti del carrello.



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE

di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA

Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677

Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380

<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

La pulizia deve riguardare tutte le superfici che sono venute a contatto con l'ospite, quali comodini, scrivania, sedie, tavolini, eventuali suppellettili, amenities, telefono, telecomando, maniglie e pulsantiere, armadi e cassetti.

In caso di cambio biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore/sacco chiuso e separato dal carrello con la biancheria pulita. Biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto.

Non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).

Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite.

Ad ogni cambio dell'ospite il frigobar deve essere pulito internamente ed esternamente. Tutti prodotti, anche se integri, presenti al suo interno devono essere disinfettati.

I pavimenti vengono puliti, igienizzati e disinfettati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali.

Al fine del turno di servizio il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti.

E' vietata la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera e in ogni caso, durante la pulizia delle camere, l' Ospite non deve essere presente.

Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere puliti ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo.

Eventuali porta rifiuti vanno svuotati e puliti.

### **Modalità operative del servizio dell'area di ricevimento**

La zona di ricevimento, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata.



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE

di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA

Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677

Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380

<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

I pavimenti dell'area di ricevimento e quelli delle altre zone vengono lavati, igienizzati e disinfettati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda.

Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e di anche all'uscita. In alternativa, potrà essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una pulizia, igienizzazione e sanitizzazione dopo ogni utilizzo.

In caso di presenza contemporanea di più addetti nella medesima area di lavoro è obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1mt.

### **Modalità operative di svolgimento nell' area ristorante**

L' area ristorante, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone, deve essere periodicamente areata.

I pavimenti della zona ristorativa, come quelli delle altre zone vengono lavati, igienizzati e disinfettati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Attrezzi, pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda.

Per la pulizia delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE

di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA

Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677

Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380

<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

All' ingresso dell' area ristorante sono presenti e messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita.

In caso di presenza contemporanea di più addetti nella medesima area di lavoro è obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1mt.

### **Modalità operative di svolgimento nelle aree congressuali**

Le zone congressuali, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata.

I pavimenti delle zone congressuali come quelli delle altre zone vengono lavati, igienizzati e disinfettati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Attrezzi, pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda.

Per la pulizia delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

All' ingresso delle zone congressuali sono presenti e messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita.

In caso di presenza contemporanea di più addetti nella medesima area di lavoro è obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1mt.

### **Modalità operative di svolgimento nell'area Olistica**

La zona olistica, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata.

I pavimenti dell'area olistica come quelli delle altre zone vengono lavati, igienizzati e disinfettati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE

di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA

Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677

Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380

<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

Attrezzi, pulsantiere e altre superfici e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte della clientela lo richieda.

Per la pulizia degli spogliatoi e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

All' ingresso e all' interno dell'area olistica sono presenti e messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita.

In caso di presenza contemporanea di più addetti nella medesima area di lavoro è obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1mt.

### **Modalità operative di svolgimento nella cucina**

La cucina, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone, deve essere periodicamente areata.

I pavimenti della cucina come quelli delle altre zone vengono lavati, igienizzati e disinfettati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.

Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.

Attrezzature, pulsantiere e altre superfici a frequente contatto vengono puliti al termine di ogni utilizzo secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.

All' interno della cucina sono presenti e messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita e ogni volta che se ne senta il bisogno

In caso di presenza contemporanea di più addetti nella medesima area di lavoro è obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1mt.

### **Impianti di condizionamento**

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione.



**HOTEL IL DUCA D'ESTE**  
**RISTORANTE**  
**CENTRO CONGRESSI**



**LA TAVOLA DEL DUCA**  
**RISTORANTE**

IL DUCA D'ESTE

di Cristina e Sabrina Tassinari e C. s.a.s.

Via Bologna, 258 • 44122 FERRARA  
Tel. + 39 0532 977676 • + 0532 977677  
Fax + 39 0532 905786 • P.I. 01351860380  
<http://www.ilducadeste.it> • e-mail: [info@ilducadeste.it](mailto:info@ilducadeste.it)

Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

### **Sanitizzazione periodica**

Gli ambienti di lavoro, le postazioni con le relative dotazioni e le aree comuni vengono sottoposti a pulizia, igienizzazione e sanitizzazione periodica.

### **Aggiornamento periodico**

Il presente documento è stato redatto l'8 maggio 2020, sulla base delle informazioni disponibili, delle disposizioni vigenti a tale data e del Protocollo Nazionale "Accoglienza Sicura" redatto dalle principali Associazioni di Categoria con la supervisione del Prof. Viale dell'Unità Malattie Infettive del Policlinico di S. Orsola – Bologna in collaborazione con la Croce Rossa Italiana.

Sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle normative vigenti e/o sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione.